



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №17
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ВИЧУГА

155333 Ивановская обл., г.Вичуга, ул.Ленинградская, д.48, тел. (49354)2-53-5

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней
общеобразовательной школы №17 городского округа Вичуга

Адрес месторасположения г. Вичуга, ул. Ленинградская, д.48

Телефон 8 (49354) 2-53-59 эл почта: school17vichuga@mail.ru

Содержание

- 1. Общие сведения об образовательной организации:**
 - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся
- 2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся**
- 3. Модель предоставления услуги питания**
 - оператор питания
 - длительность контракта
- 4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции**
- 5. Инженерное обеспечение пищеблока**
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
- 6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока**
- 7. Материально-техническое оснащение пищеблока**
- 8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой**
- 9. Характеристика бытовых помещений**
- 10. Штатное расписание работников пищеблока**
- 11. Форма организации питания обучающихся**
- 12. Перечень нормативных и технологических документов**

Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации- директор МБОУ СОШ №17 Мозуляк Татьяна Евгеньевна

Ответственный за питание обучающихся заместитель директора по ВР Воробьева Е.И.

Численность педагогического коллектива 25 чел.

Количество классов по уровням образования 20

Количество посадочных мест 88

Площадь обеденного зала 154,4 кв.м.

| № п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|----------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 1 класс | 2 | 54 | |
| 2 | 2 класс | 2 | 58 | |
| 3 | 3 класс | 2 | 57 | 1 |
| 4 | 4 класс | 2 | 53 | 1 |
| 5 | 5 класс | 2 | 41 | 1 |
| 6 | 6 класс | 2 | 50 | 2 |
| 7 | 7 класс | 2 | 42 | 1 |
| 8 | 8 класс | 2 | 57 | 1 |
| 9 | 9 класс | 2 | 50 | |
| 10 | 10 класс | 1 | 28 | |
| 11 | 11 класс | 1 | 25 | |

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

| № п\п | Контингент по группам обучающихся | Численность, чел. | Охвачено горячим питанием | |
|-------|---|-------------------|---------------------------|------------------------|
| | | | Количество, чел. | % от числа обучающихся |
| 1 | Учащиеся 1-4 классов | 222 | 222 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 190 | 162 | 85 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 5 | 5 | 100 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 185 | 157 | 85 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 103 | 79 | 77 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 103 | 79 | 77 |
| | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 515 | 463 | 90 |
| | в том числе льготных категорий | 6 | 6 | 100 |
| | | | | |

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

| № п\п | Контингент по группам обучающихся | Численность, чел. | Охвачено горячим питанием | |
|-------|------------------------------------|-------------------|---------------------------|------------------------|
| | | | Количество, чел. | % от числа обучающихся |
| 1 | Учащиеся 1-4 классов | 222 | 0 | 0 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 0 | | |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | | |

| | | | | |
|---|---|-----|--|--|
| | в т.ч. за родительскую плату | 0 | | |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 0 | | |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | | |
| | в т.ч. за родительскую плату | 0 | | |
| | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 515 | | |
| | в том числе льготных категорий | 1 | | |
| | | | | |

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-раздаточная)

| | |
|---|---|
| Модель предоставления питания | Столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | МУП «Комбинат детского питания г.о. Вичуга» |
| Адрес местонахождения | Г.Вичуга, ул. Абрамовой, д.18 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Асфарова Екатерина Анатольевна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 2-87-53/ kdp-vichuga@mail.ru |
| Дата заключения контракта | 01.09.2022 |
| Длительность контракта | |

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

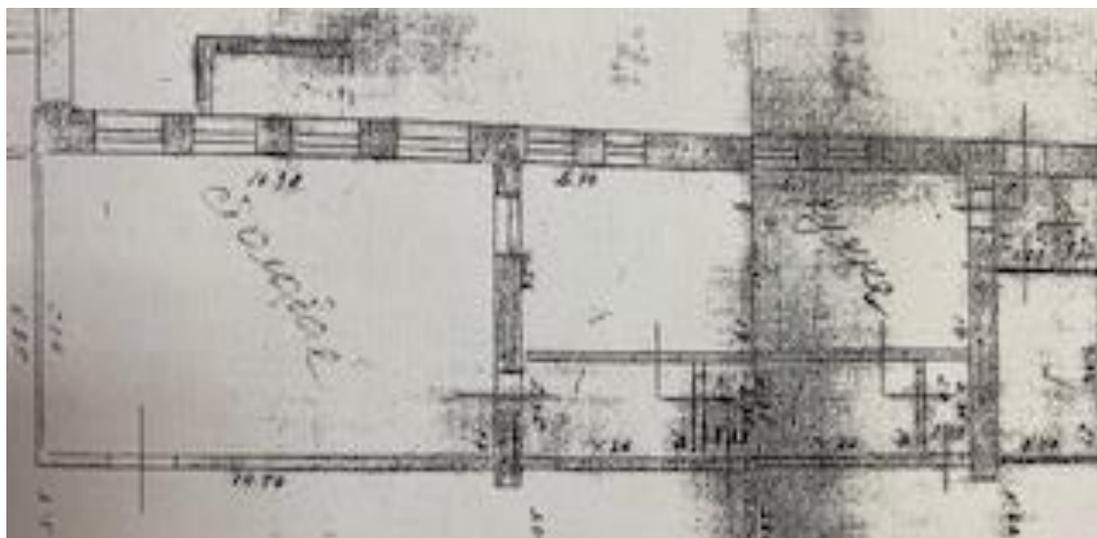
| | |
|---------------------------|---|
| Вид транспорта | газель |
| Принадлежность транспорта | -транспорт образовательной организации - <u>транспорт оператора питания</u> -транспорт организации поставщика |

| | |
|----------------------------------|--|
| | пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт |
| Условия использования транспорта | |

5. Инженерное обеспечение пищеблока

| | |
|-----------------------|---|
| Водоснабжение | (<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники) |
| Горячее водоснабжение | (централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение) |
| Отопление | (централизованное, собственная котельная) |
| Водоотведение | (централизованное, локальные сооружения, другие) |
| вентиляция помещений | (естественная, искусственная, <u>комбинированная</u>) |

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

| № п/п | Наименование цехов и помещений | Площадь помещения м ² | | | |
|-------|--|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------|---------------------|
| | | Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие на сырье | Столовые доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения | | 16 | | |
| 2 | Производственные помещения | | 42 | | |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | | - | | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | | - | | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | | - | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | | - |
| 2.5 | Горячий цех | | 30 | | - |
| 2.6 | Холодный цех | | - | | - |
| 2.7 | Мучной цех | | - | - | - |
| 2.8 | Раздаточная | | - | | |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | | - | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | | - | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | | - | | - |

| | | | | | |
|----------|---|---|----|---|----|
| 2.1 2 | Моечная столовой посуды | | - | | - |
| 2.1 3 | Моечная и кладовая тары | | 12 | | -- |
| 2.1 4 | Производстве нное помещение буфета- раздаточной | - | - | - | |
| 2.1 5 | Посудомоечн ая буфета- раздаточной | - | - | - | |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) | | - | | |

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

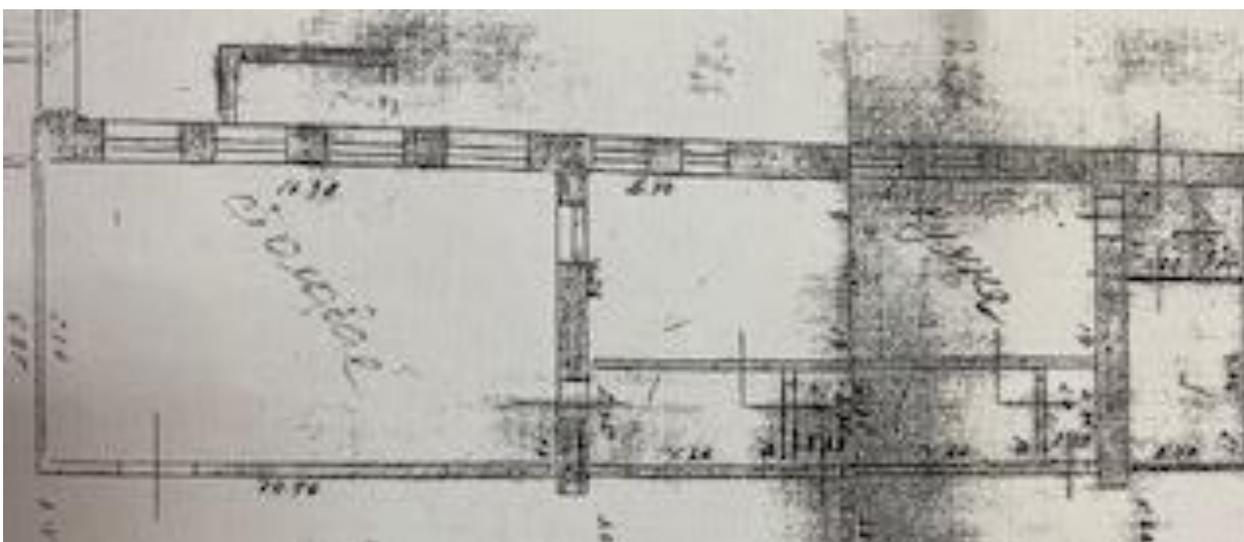
| № п/п | Наименовани е цехов и помещений | Характеристика оборудования | | | | |
|----------|--|---|--|---------------------|--|--|
| | | наименовани е оборудовани я | количество единиц оборудован ия | дата его выпуска | даты начала его эксплуатац ии | процента изношенно сти оборудован ия |
| 1 | Производстве нные помещения | Плита электрическа я стационарная | 1 | 2005 | 2005 | |
| 2 | Производст венные помещения | Плита 6-ти конфорочная с духовкой ЭПШЧ9-6-23 | 1 | 2010 | 2010 | |
| 3 | Производст венные помещения | Мармит универсальн ый (мармитная линия) | 1 | 2011 | 2011 | |
| 4 | Производст венные помещения | Кипятильник КНЭ-50/100Б | 1 | 2011 | 2011 | |

| | | | | | | | |
|---|-------------------|--|----------------|--|------|-------|-------------|
| | я | | | | | | |
| 1 | Тепловое | Плита электрическая стационарная | | | 2005 | 5 лет | 1 раз в год |
| | | Плита 6-тиконфорочная с духовкой | ЭПШЧ 9-6-23 | | 2010 | 5 лет | 1 раз в год |
| | | Мармит универсальный (мармитная линия) | | | 2011 | 5 лет | 1 раз в год |
| | | Кипятильник | КНЭ-50/100Б | | 2011 | 5 лет | 1 раз в год |
| | | Водонагреватель | ARISTON | | 2012 | 5 лет | 1 раз в год |
| | | Плита с жарочным шкафом 22,6 квт | ЭП-6ЖШ | | 2014 | 5 лет | 1 раз в год |
| 2 | Механическое | Картофелеочистка | МОК-150М-РЭ | | 2011 | 5 лет | 1 раз в год |
| 3 | Холодильное | Ларь морозильный | СНЕЖ | | 2019 | 5 лет | 1 раз в год |
| | | Холодильник | Bosch KGS39*25 | | 2010 | 5 лет | 1 раз в год |
| | | шкаф холодильный среднетемпературный | ШХ-0,8М | | 2011 | 5 лет | 1 раз в год |
| 4 | Весоизмерительное | Весы | DL-150 | | 2011 | 5 лет | 1 раз в год |

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

| № | Наименование | Характеристика мероприятий |
|---|--------------|----------------------------|
|---|--------------|----------------------------|

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой



| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь 60 М ² | | | |
|-------|---------------------------|---|-----------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| | | количество единиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
| 1 | стол | 25 | 2015 | | 88 |
| 2 | стул | 100 | 2015 | | 88 |
| | | | | | |

9. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь 58 М ² |
|-------|----------------------------|---|
| | | количество единиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | мойка | 5 |
| 2 | стеллажи | 1 |
| 3 | стол разделочный | 6 |

10. Штатное расписание работников пищеблока

| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой | | | | | |
|-------|-------------------------|-----------------------------------|--------------------|---------------------|-------------------------|-------------|-------------------|
| | | количество ставок | укомплектованность | базовое образование | квалификационный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Зав. | 1 | 1 | Средне- | 4 | 10 | да |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|----------------------------|---|----|----|
| | производство м | | | специаль ное | | | |
| 2 | Технолог | | | | | | |
| 3 | Повара | 1 | 1 | Средне- специаль ное | 4 | 20 | да |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 2 | 2 | Среднее | - | 10 | да |
| | | | | | | | |

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания